

Số: 625/SGD&ĐT-GDMN-TH  
V/v: Tập huấn nhân viên nấu ăn  
trong các trường bán trú.

Bến Tre, ngày 02 tháng 7 năm 2008

Kính gửi: Các Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện, thị xã.

Thực hiện chỉ đạo của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, Sở Giáo dục và Đào tạo kết hợp với Trung tâm Y tế Dự phòng tổ chức lớp tập huấn cho nhân viên nấu ăn các trường mầm non, mẫu giáo, trường tiểu học bán trú trong tỉnh.

### I. Đối tượng

- Là nhân viên nấu ăn (cấp dưỡng) tại các trường mầm non, mẫu giáo, tiểu học bán trú trong tỉnh (kể cả trường ngoài công lập).
- Có trình độ văn hóa: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.
- Được Phòng Giáo dục và Đào tạo cử tham gia lớp học.  
(Mỗi học viên khi đến dự học mang theo 3 ảnh 3x4)

### II. Thời gian và địa điểm

- Thời gian: 10 ngày (từ ngày 21/7/2008 đến 01/8/2008)  
**Khai giảng lúc 7g30 ngày 21/7/2008** (kèm lịch học tập)
- Địa điểm: Hội trường trường Tiểu học Bến Tre - Thị xã.

### III. Nội dung

Nội dung tập huấn gồm các vấn đề về dinh dưỡng trẻ em, thực hành nấu ăn cho trẻ và các văn bản có liên quan đến Vệ sinh dinh dưỡng của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Học viên sẽ được đánh giá kết quả học tập, cấp giấy chứng nhận sau khóa tập huấn.



### IV. Kinh phí

- Nguồn ngân sách sẽ chi cho học viên trong các trường công lập. Riêng các cơ sở giáo dục ngoài công lập đến dự tập huấn nộp học phí 240.000đ/người (hai trăm bốn mươi ngàn đồng) được sử dụng kinh phí thường xuyên của đơn vị.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên đi dự tập huấn được thanh toán theo chế độ công tác phí hiện hành tại đơn vị.

Đề nghị các Phòng Giáo dục và Đào tạo xét chọn và cử học viên đúng đối tượng nêu trên tham gia lớp tập huấn. (Gửi danh sách dự tập huấn về Phòng Giáo dục Mầm non và Tiểu học chậm nhất ngày 10/7/2008).

Nơi nhận:   
- Như trên;  
- Lưu: VT, P. GDMN&TH.

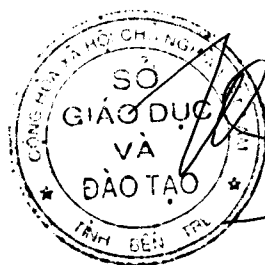
GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC  
  
  
Lê Văn Chín





+ Sáng: 7g30 – 11g00	- Chế độ ăn cho trẻ dưới 1 tuổi – Nuôi con bằng sữa mẹ. - Tuyên truyền giáo dục	Y tế Dự phòng
+ Chiều: 13g30 – 17g	- Các văn bản của ngành GD&ĐT về việc chỉ đạo công tác chăm sóc sức khỏe và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở bán trú.	Sở GD&ĐT
Ngày 25/7	- Xây dựng khẩu phần thực đơn.	Sở GD&ĐT
Ngày 28/7	- Tính khẩu phần theo phương pháp ghi sổ	Sở GD&ĐT
Ngày 29/7 + Sáng: 7g30 – 10g 10g00 – 11g + Chiều: 13g30 – 17g	- Tính khẩu phần theo phương pháp ghi sổ (tiếp theo) - Hướng dẫn thực hiện các loại HSSS bán trú. - Kiểm tra phân dinh dưỡng - Lý thuyết thực hành nấu ăn và chế biến thức uống. - Chế biến thức uống cho trẻ MN, TH.	Sở GD&ĐT  Trường MNBC Hoa Dừa - Thị xã (Đ/c Dư)
Ngày 30/7	- Thực hành nấu ăn và chế biến thức uống cho HS nhà trẻ	Sở GD&ĐT – YTDP - Trường MNBC Hoa Dừa - Thị xã
Ngày 31/7	- Thực hành nấu ăn và chế biến thức uống cho HS mẫu giáo, tiểu học	
Ngày 01/8 + Sáng: 7g30 – 10g + Chiều: 13g30 – 15g	- Kiểm tra thực hành.  - Tổng kết lớp, phát giấy chứng nhận	

**KT GIÁM ĐỐC**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC**



**Nguyễn Văn Bé**